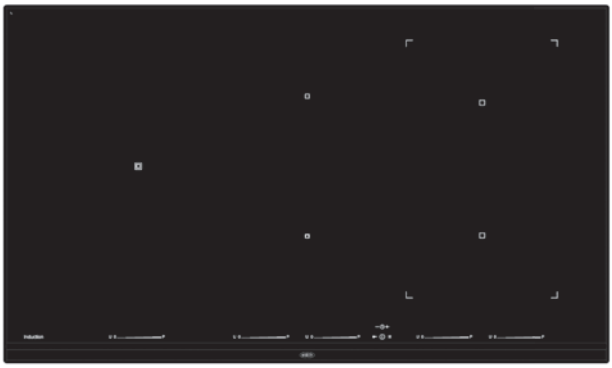
BIKP-91

BEDIENUNGSANLEITUNG D

OPERATING INSTRUCTIONS EN



© Boretti B.V.

Vorwort

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offi ziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

Inhalt

Sicherheit
Vorsichtsmaßnahmen vor der inbetriebnahme 4
Allgemeine sicherheits-hinweise 4
Schutz vor beschädigungen 4
Vorsichtsmaßnahmen bei geräteausfall 5
Schutz vor weiteren gefahren 5

Gerätebeschreibung
Bedienfeld 6
Technische beschreibung 6

Bedienung des kochfeldes
Anzeige 7
Belüftung 7

Inbetriebnahme des kochfeldes
Vor dem ersten aufheizen 8
Induktionsprinzip 8
Funktion der sensorschaltfelder 8
„ Slider „ auswahlzone und zeitschaltuhr auswählung 8
Kochfeld ein- und ausschalten 9
Topferkennung 9
Restwärmeanzeige 9
Powerfunktion 9
Zeitschaltuhr 10
Ankochautomatik 11
Stop&go funktion 12
Memory-funktion 12
Warmhaltefunktionen 12
Bridge-funktion 13
Kindersicherung / verriegelung der kochmulde 13

Kochempfehlungen
Kochgeschirr 14
Geschirrgröße 14
Einstellbereiche 14

Reinigung und pflege 15

Was tun wenn... 16
Montagehinweise 17

Elektrischer Anschluss 18

Umweltschutz 19

D
EN

Sicherheit

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer dass sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, je-

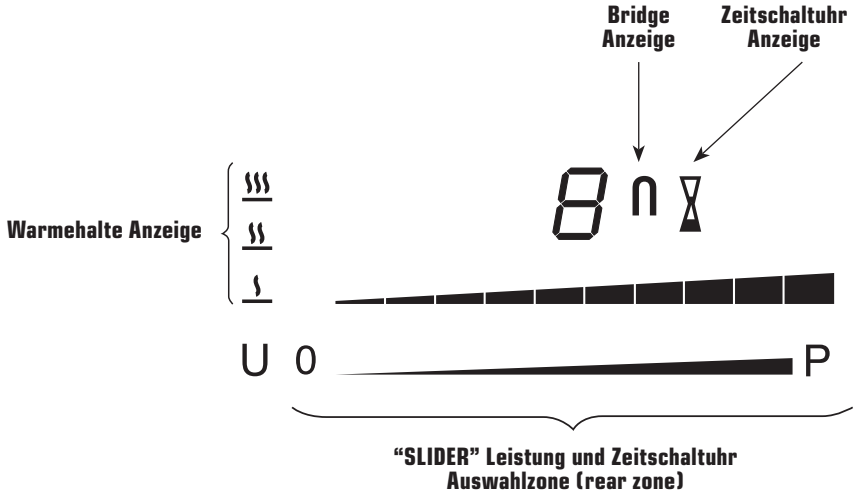
doch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall
- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- WARNUNG: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.

KEIN ABNEHMBARES ZWISCHENZUBEHÖR BENUTZEN UM PFANNEN DIE FÜR DIE INDUKTION NICHT ANGEPASST SIND ZU ERHITZEN. VERBRENNUNGEN- UND ZERSTÖRUNGSGEFAHR DER MULDE.

Bedienfeld

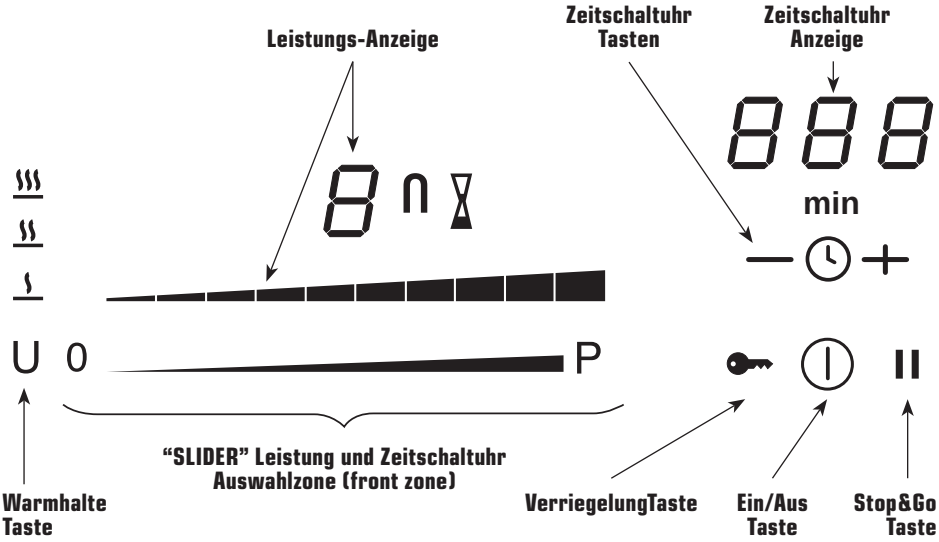


Gerätebeschreibung

Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen	Durchmesser	Nennleistung*	Erste Booster Leistung*	Zweite Booster Leistung *	Minimum Topferkenung
BIKP-91	11.100 W	Links	180/260 mm	1850/3700 W	2300/4500 W	3000/5500 W	90/220 mm
		Vorne Zentrum	180 mm	1850 W	2300 W	3000 W	100 mm
		Hinten Zentrum	180 mm	1850 W	2300 W	3000 W	100 mm
		Hinten rechts	220x180 mm	2050 W	2900 W	3700 W	120 mm
		Vorne rechts	220x180 mm	2050 W	2900 W	3700 W	120 mm

* Durschnittsleistungen. Die Maximalen gemessenen Leistungen können diese Werte je nach Größe, Form und Qualität der verwendeten Töpfe überschreiten.



D

EN

Bedienung des kochfeldes

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0.	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Nicht Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Erste Booster	Die erste Booster Leistung ist aktiviert.
,,//	Zweite Booster	Die zweite Booster Leistung ist aktiviert.
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C warmhalten.
II	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.
∩	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.

Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

Inbetriebnahme des kochfeldes

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

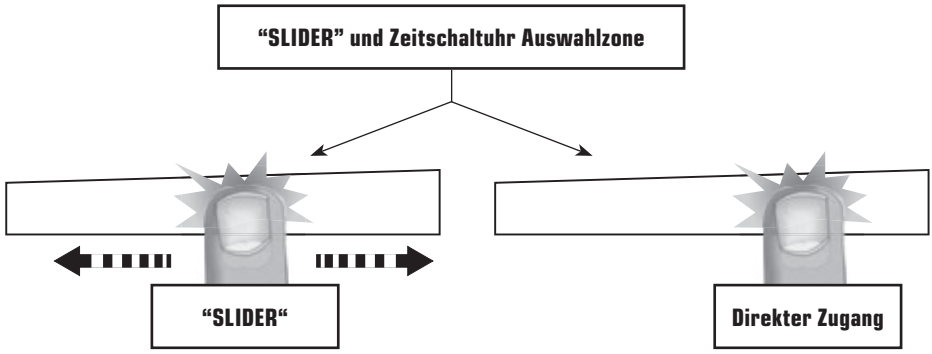
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDER-ZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

• Kochfeld: einschalten/ ausschalten :

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten	Auf [0/I] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [0/I] drücken	Keine oder [H]

• Kochzone: einschalten/ ausschalten :

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[1] bis [P]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0	[0] oder [H]

D
EN

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus : damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr !**

Powerfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [P] blinkend [,,///] angezeigt. Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

• Power einschalten/ ausschalten :

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Booster einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[9] bis [0]

• Super Power einschalten/ ausschalten :

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Booster einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Zweite Booster einschalten	Am Ende drücken	[,,// blink mit P]
Zweite Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[P] bis [0]
Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[9] bis [0]

• Automatische Steuerung der “ Powerfunktion “ :

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Power-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone	**Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)**
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

• Einschalten oder Veränderung der Dauer:

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[1] bis [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]…
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

• Zeitschaltuhr ausschalten:

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

• Zeitschaltuhr als Eieruhr:

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolg selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

D
EN

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Kochmulde	Auf [O/I] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]…
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

• Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

• Aktivierung der Ankochautomatik:

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem "SLIDER" bis [7] rutschen und 3s bleiben.	[7] blinkt mit [A]

• Abschalten der Ankochautomatik:

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[0] bis [9]

Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

• Stop&Go Funktion einschalten/ ausschalten :

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Stop&Go einschalten	Auf [II] drücken	[II] auf Anzeigen
Stop&Go ausschalten	Auf [II] drücken	Blinkender « SLIDER »
	Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

• Leistungsstufen der Kochzonen.
• Timer- Einstellungen der Kochzonen.
• Einstellungen der Ankochautomatik
• Warmehaltefunktion

Memory-Funktion aufrufen:

• Kochfeld einschalten ([O/I] drücken)
• Innerhalb von 6 Sekunden, auf die 2 hinteren Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktionen

Diesen Funktionen werden Speisen auf 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten.
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

• Ein- und Ausschalten :

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
42°C Warmhaltefunktion	Auf [U] einmal drücken	[U] und [≋]
70°C Warmhaltefunktion	Auf [U] zweimal drücken	[U] und [≋]
94°C Warmhaltefunktion	Auf [U] dreimal drücken	[U] und [≋]
Ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[0] zu [9]
	oder auf [U] drücken bis [0]	

Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, zentral Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wir eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Kochmulde	Auf [O/I] drücken	[0]
Bridge einschalten	Auf die zu brücken beide [U] miteinander drücken.	[0] und [∩]
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" der die leistung anzeigt rutschen	[1] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die beide [U] drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste[O/I]) verriegelt werden.

D

EN

- Verriegelung aktivieren:

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Verriegelung einschalten	Auf [🔑] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Auf [🔑] 6s drücken	Leuchte aus

Kochempfehlungen

Kochgeschirr

Geeignete Materialien:
Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien:
Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan
Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.
So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflußt keineswegs sein Funktionieren.

Geschirrgröße
Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.
Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche
(diese Angaben sind Richtwerte)

1 - 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt
2 - 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 - 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 - 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 - 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 - 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P und ıll	Kochen	Große Wassermengen

Reinigung und pflege

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

Was tun wenn...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E] :

- Die Elektronik ist defekt.
- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

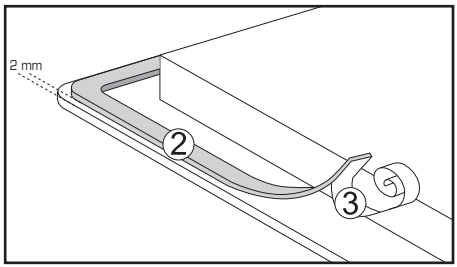
Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

Montagehinweise

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :
Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät. Die Installation muss sorgfältig und gemäß folgender Zeichnung durchgeführt werden.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außer kannte des Glases aufkleben.

D
EN

Einbau
• Einfügdimensionen :

Type	Einbaumasse
BIKP-91	810 x 490

- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.

Elektroanschluss

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlußschema.

Der Anschlußkasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	**Anschluß**	**Durchmesser**	**Kabel**	**Sicherung**
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Phase + N	3 x 4 mm²	H 05 VV – F H 05 RR – F	40 A
400V~ 50/60Hz (BE)	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (NL)	3 Phasen + N	5 x 2.5 mm²	H 05 VV – F H 05 RR – F	3 x 16 A*

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

Anschluß des Kochfelds :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2 und zwischen 2 und 3 dann zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L an Anschlussklemme 1, 2 oder 3.

Biphasen 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2 dann zwischen Anschlussklemme 4 und 5. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 oder 2 und die Phase L2 an Anschlussklemme 3.

Drei Phasen 400V~3P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 1, die Phase L2 an Anschlussklemme 2 und die Phase L3 an Anschlussklemme 3.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluß, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluß entstehen.

Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.

Wichtig: Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

Introduction

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

Summary

Safety
Precautions before using 22
Using the appliance 22
Precautions not to damage the appliance 22
Precautions in case of appliance failure 23
Other protections 23

Description of the appliance
Control panel 24
Technical characteristics 24

Use of the appliance
Display 25
Ventilation 25

Starting-up and appliance management
Before the first use 26
Induction principle 26
Sensitive touch 26
Power selection zone “slider” and timer setting zone 26
Starting-up 27
Pan detection 27
Residual heat indication 27
Booster function 27
Timer 28
Automatic cooking 29
Stop&go function 30
Recall function 30
“Keep warm” function 30
Bridge function 31
Control panel locking 31

Cooking advices
Pan quality 32
Pan dimension 32
Examples of cooking power setting 32

Maintenance and cleaning 33

What to do in case of a problem 34

Installation instructions 35

Electrical connection 36

Environment preservation 37

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part

of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure
- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.

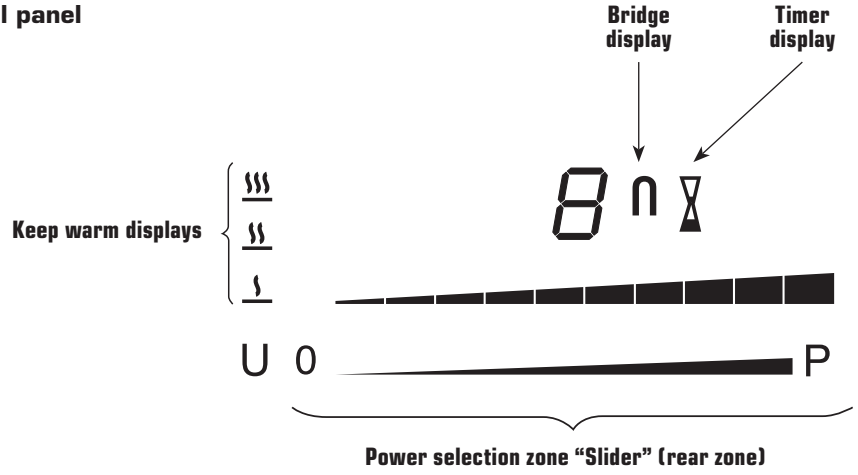
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections
- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

DO NOT USE INTERMEDIATE REMOVABLE ACCESSORIES TO HEAT PANS WHICH ARE NOT ADAPTED TO INDUCTION.
RISKS OF BURNS AND DETERIORATION OF THE HOB.

Description of the appliance

Control panel

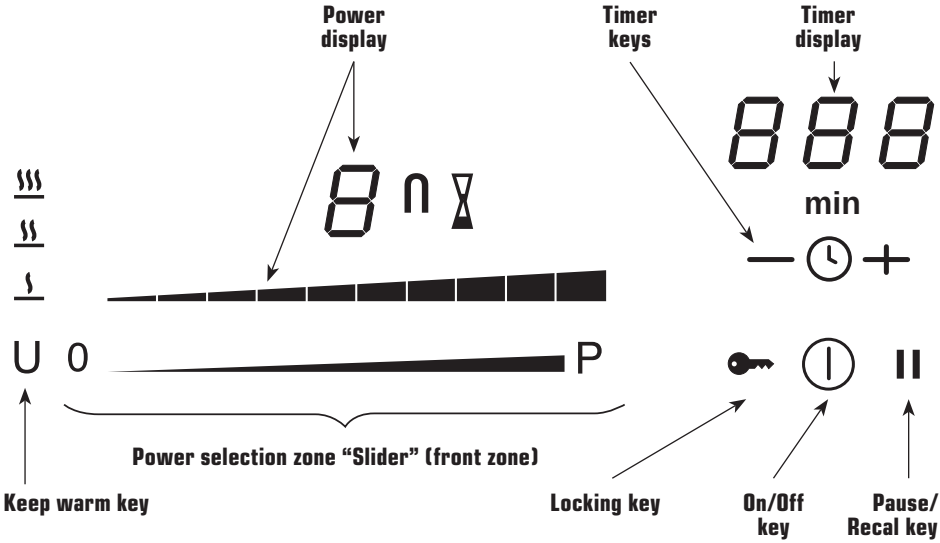


Technical characteristics

Technische kenmerken

Type	Total Power	Position of the heating zone	Diameter	Nominal Power*	1st Booster Power*	2nd Booster Power*	Minimum diameter detection
BIKP-91	11.100 W	Left	180/260 mm	1850/3700 W	2300/4500 W	3000/5500 W	90/220 mm
		Front Middle	180 mm	1850 W	2300 W	3000 W	100 mm
		Rear Middle	180 mm	1850 W	2300 W	3000 W	100 mm
		Rear Right	220x180 mm	2050 W	2900 W	3700 W	120 mm
		Front Right	220x180 mm	2050 W	2900 W	3700 W	120 mm

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.



D

EN

Use of the appliance

Display	Designation	Description
0.	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Booster level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	1st Booster	The 1st Booster is activated.
,,//	2nd Booster	The 2nd Booster is activated.
U	Keep warm	Maintain automatically of 42, 70 or 94°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.
∩	Bridge	2 cooking zones are combined.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

Starting-up and appliance management

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

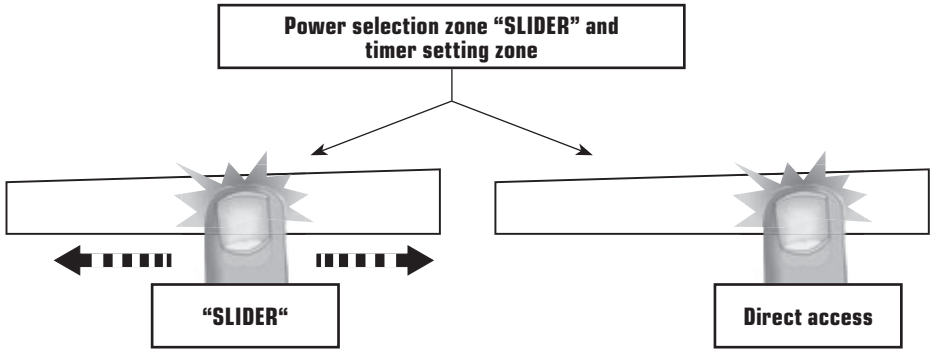
The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.
If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.
In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

• Start up / switch off the hob:

Action	Control panel	Display
To start	press key [O/I]	[0]
To stop	press key [O/I]	nothing or [H]

• Start up / switch off a heating zone:

Action	Control panel	Display
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

D
EN

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off : don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The Booster function [P] and the Double Booster [,,//] grants a boost of Booster to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Booster.

Booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles.

• Start up / Stop the Power:

Action	Control panel	Display
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

• Start up / Stop Super Power:

Action	Control panel	Display
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up Double Booster	Re-press key [P]	[,,/// and P]
Stop the Double Booster	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

• Power management:

The hole cooking hob is equipped with a maximum of Power. When the Power function is activated, and in order to exceed the maximum Booster, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

Heating zone selected	The other heating zone: (example: Booster level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 999 minutes) for each heating zone.

• Setting and modification of the cooking time :

Action	Control panel	Display
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select theTimer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

• To stop the cooking time:

Action	Control panel	Display
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

• Egg timer function :

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.
If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	press display [O/I]	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

• Automatic stop at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

• Start-up :

Action	Control panel	Display
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the "SLIDER" to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

• Switching off the automatic cooking :

Action	Control panel	Display
Power level selection	slide on the "SLIDER"	[0] to [9]

D

EN

Stop&Go function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- Start up/stop the pause function :

Action	**Control panel**	**Display**
Engage pause	press [II]	[II] and control light on
Stop the pause	press [II]	"Slider" animated
	Press on the animated "slider"	previous settings

Recall Function

After switching off the hob [O/I], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:

- Press the key [O/I]
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

"Keep warm" Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 42, 70 or 94°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- To engage, to start the function « Keep warm » :

Action	**Control panel**	**Display**
42°C to engage	Press once on key [U]	[U] and [≋]
70°C to engage	Press twice on key [U]	[U] and [≋]
94°C to engage	Press 3 times on key [U]	[U] and [≋]
To stop	Slide on the "SLIDER"	[0] to [9]
	or press key [U] until [0]	[0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones, middle zones, right zones) with the same features as a single cooking zone. Booster function isn't allowed.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press display [O/I]	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on [U] of the 2 cooking zones	[0] and [∩]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" witch indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously on [U] of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [O/I]).

D

EN

Action	Control panel	Display
Locking the hob	Press [🔑] during 6s	locking light on
Unlock the hob	Press [🔑] during 6s	locking light off

Cooking advices

Pan quality

Adapted materials :
steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.
Not adapted materials :
aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet stucks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

Pan dimension
The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting
(the values below are indicative)

1 - 2	Melting	Sauces, butter, chocolate, gelatine
	Reheating	Dishes prepared beforehand
2 - 3	Simmering	Rice, pudding, sugar syrup
	Defrosting	Dried vegetables, fish, frozen products
3 - 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 - 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 - 7	Medium cooking	Meat, lever, eggs, sausages
	Simmering	Goulash, roulade, tripe
7 - 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting	Steaks, omelettes, fried dishes
	Boiling water	Water
P and	Frying, roosting	scallops, steaks
	Boiling water	Boiling significant quantities of water

Maintenance and cleaning

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

What to do in case of a problem

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The looking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E] :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter "Keep warm".

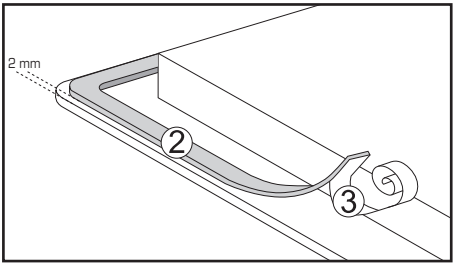
The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go".

Installation instructions

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

D
EN

Fitting - installing:
• The cut out sizes are:

Reference	Cut-size
BIKP-91	810 x 490 mm

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

Electrical connection

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
Connect always the earth wire. Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Phase + N	3 x 4 mm²	H 05 VV – F H 05 RR – F	40 A
400V~ 50/60Hz (BE)	2 Phases + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (NL)	3 Phases + N	5 x 2.5 mm²	H 05 VV – F H 05 RR – F	3 x 16 A*

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990

Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal.

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2 and between 2 and 3, the 2nd between 4 and 5.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L to one of the terminals 1, 2 or 3.

Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.
Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Triphase 400V~3P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.
Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1, the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:
Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

BORETTI BV
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S +31(0)20-4363525 (service)
E info@boretti/com
The Netherlands

NV BORETTI SA
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info.be@boretti.com
Belgium